



# SASBACHER

2023

## MUSKATELLER SPÄTLESE TROCKEN



|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>WEIN-NR.</b>          | 134/11-23   |
| <b>SORTE</b>             | Muskateller   |
| <b>LAGE</b>              | Sasbacher   |
| <b>QUALITÄTSSTUFE</b>    | Spätlese  |
| <b>GESCHMACK</b>         | Trocken   |
| <b>FLASCHENINHALT</b>    | 0,75-Ltr.   |
| <b>ANALYSE</b>           | Alkohol 13,5 % vol.<br>Restsüße 4,1 g/l<br>Gesamtsäure 5,7 g/l  |
| <b>SERVIERTEMPERATUR</b> | 6 - 8 °C  |
| <b>CHARAKTERISTIK</b>    | Sehr fruchtige klare Nase, Litschi, Pfirsich und dezent Veilchen, sind neben den deutlichen Muskataromen deutlich zu erkennen. Im Hintergrund eher kräutrig Aromen. Im Geschmack kräftige Komponente mit erfrischender Minze. |
| <b>EMPFEHLUNG</b>        | Passt gut zu Salaten, vegetarischen Gerichten und herzhaftem Fingerfood   |
| <b>AUSZEICHNUNG</b>      | Goldmedaille  |

**DER SASBACHER WINZEREKELLER** ist als Premiumweinerzeuger mit über 80-jähriger Tradition einem hohen Qualitätsanspruch verpflichtet. Das Sasbacher Terroir ist einzigartig. Der schwere dunkle Vulkanverwitterungsboden und das badisch-mediterrane Klima am Kaiserstuhl schaffen hervorragende Voraussetzungen für unsere ausgezeichneten Weine.